



Model POR - Swine

Certificate Number \_\_\_\_\_

<b>1. Speditore</b> (nome e indirizzo completi) ..... ..... .....	<b>CERTIFICATO VETERINARIO</b> <b>per le carni fresche di suini domestici<sup>(1)</sup> spedite nella</b> <b>Comunità europea</b> N. <sup>(2)</sup> <span style="float: right;">ORIGINALE</span>																																																																								
	<b>2. Destinatario</b> (nome e indirizzo completi) ..... ..... .....	<b>3. Origine delle carni<sup>(3)</sup></b> 3.1. Paese: ..... 3.2. Codice del territorio: .....																																																																							
<b>5. Luogo di destinazione delle carni</b> 5.1. Stato membro dell'UE: ..... 5.2. Nome, indirizzo e numero di registrazione dello stabilimento: ..... .....	<b>4. Autorità competente</b> 4.1. Ministero: ..... 4.2. Servizio: ..... 4.3. Livello locale/regionale: ..... .....																																																																								
<b>7. Identificazione del mezzo di trasporto e della partita<sup>(4)</sup></b> 7.1. (Autocarro, vagone ferroviario, nave o aereo) <sup>(5)</sup> 7.2. Numero di targa, numero del treno, nome della nave o numero del volo: ..... ..... .....	<b>6. Località di carico per l'esportazione</b> ..... .....																																																																								
	7.3. Identificazione della partita <sup>(6)</sup> ..... ..... .....																																																																								
<b>8. Identificazione delle carni</b> 8.1. Carni di: ..... (specie animali). 8.2. Temperatura delle carni facenti parte della partita: refrigerata/congelata <sup>(7)</sup> 8.3. Identificazione delle carni facenti parte della partita:																																																																									
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Natura dei tagli<sup>(8)</sup></th> <th colspan="3">Numero di riconoscimento degli stabilimenti</th> <th rowspan="2">Numero di colli/pezzi</th> <th rowspan="2">Peso netto (kg)</th> </tr> <tr> <th>macello</th> <th>sezionamento/deposito</th> <th>deposito frigorifero</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: right;">Totale</td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>					Natura dei tagli <sup>(8)</sup>	Numero di riconoscimento degli stabilimenti			Numero di colli/pezzi	Peso netto (kg)	macello	sezionamento/deposito	deposito frigorifero																																																							Totale					
Natura dei tagli <sup>(8)</sup>	Numero di riconoscimento degli stabilimenti			Numero di colli/pezzi		Peso netto (kg)																																																																			
	macello	sezionamento/deposito	deposito frigorifero																																																																						
Totale																																																																									
<b>9. Attestato di sanità</b> Il sottoscritto, veterinario ufficiale, certifica quanto segue:																																																																									
9.1. le carni fresche sono state ottenute, preparate, manipolate e immagazzinate nel rispetto delle condizioni sanitarie in materia di produzione e di controllo previste dalla normativa comunitaria <sup>(9)</sup> e si considerano pertanto atte al consumo umano;																																																																									
<sup>(1)</sup> [e le carni macinate sono state prodotte e congelate in stabilimenti di trasformazione, nel rispetto dei requisiti stabiliti dalla normativa comunitaria <sup>(9)</sup> ];																																																																									
9.2. le carni fresche o i loro imballaggi recano un bollo sanitario ufficiale a riprova del fatto che le carni sono state interamente preparate ed ispezionate negli stabilimenti indicati nel punto 8.3, riconosciuti per l'esportazione verso la Comunità europea;																																																																									
9.3. i mezzi di trasporto e le condizioni di carico della partita rispondono ai requisiti in materia di igiene stabiliti dalla normativa comunitaria <sup>(9)</sup> ;																																																																									
9.4. per quanto riguarda le trichine, le carni fresche:																																																																									
<sup>(1)</sup> [sono state sottoposte, con esito negativo, ad un esame per la ricerca delle trichine con un metodo di digestione <sup>(10)</sup> ].																																																																									
<sup>(1)</sup> e/o [sono state sottoposte a trattamento col freddo conformemente alla normativa comunitaria <sup>(9)</sup> ].																																																																									

\_\_\_\_\_  
(Signature of Official Veterinarian)



Model POR - Swine

<b>10.</b>	<b>Attestato di polizia sanitaria</b>
	Il sottoscritto, veterinario ufficiale, certifica che le carni fresche sopra descritte:
10.1.	sono state ottenute nel territorio contrassegnato dal codice ..... (*) che, alla data di rilascio del presente certificato:
(*)	[a] era indenne da 12 mesi da afta epizootica, peste bovina, peste suina africana, peste suina classica, malattia vescicolare dei suini e]
(*) oppure	[a] i) era indenne da 12 mesi da peste bovina, peste suina africana, [afta epizootica] (*), [peste suina classica] (*) e [malattia vescicolare dei suini] (*) e]
	ii) era considerato indenne da [afta epizootica] (*), [peste suina classica] (*) e [malattia vescicolare dei suini] (*) dal ..... (data), senza aver registrato casi/focolai successivamente, ed era autorizzato ad esportare le suddette carni in forza della decisione ...../CE della Commissione, del ..... (data) e]
	b) negli ultimi 12 mesi non ha effettuato vaccinazioni contro queste malattie né permette le importazioni di animali domestici vaccinati contro queste malattie;
10.2.	sono state ottenute da animali:
(*)	[rimasti nel territorio descritto al punto 10.1 fin dalla nascita, o almeno negli ultimi tre mesi precedenti alla macellazione;]
(*) e/o	[che sono stati introdotti il ..... (data) nel territorio descritto al punto 10.1, dal territorio contrassegnato dal codice ..... (*) che a tale data era autorizzato ad esportare carni fresche nella Comunità europea;]
(*) e/o	[che sono stati introdotti il ..... (data) nel territorio descritto al punto 10.1 dal seguente Stato membro dell'UE:.....;]
10.3.	sono state ottenute da animali provenienti da aziende:
	a) nelle quali nessuno degli animali presenti è stato vaccinato contro le malattie indicate al punto 10.1;
	b) all'interno delle quali, e nell'area situata in un raggio di 10 km ad esse circostante, non si sono manifestati casi/focolai delle malattie di cui al punto 10.1 negli ultimi 40 giorni;
	c) alle quali non siano stati applicati divieti connessi alla comparsa di focolai di brucellosi suina nelle 6 settimane precedenti;
(*) (*)	[d) che si sono impegnate a non somministrare ai suini rifiuti di cucina, che sono soggette a controlli ufficiali e figurano nell'elenco degli stabilimenti compilato dalle autorità competenti ai fini dell'esportazione di carni suine nella Comunità europea;]
10.4.	sono state ottenute da animali:
	a) che fin dalla nascita sono stati tenuti separati dai biungulati;
	b) che sono stati trasportati in autoveicoli puliti e disinfettati prima del carico, dall'allevamento di origine fino ad un macello riconosciuto, senza essere entrati in contatto con altri animali che non soddisfano le condizioni di cui sopra;
	c) che sono stati sottoposti ad un'ispezione sanitaria ante mortem, presso il macello, nelle 24 ore precedenti la macellazione e in particolare non hanno evidenziato alcun indizio delle malattie citate al punto 10.1; e
	d) che sono stati macellati il ..... o nel periodo dal ..... al ..... (*);
10.5.	sono state ottenute in uno stabilimento intorno al quale, nel raggio di 10 km, nei 40 giorni precedenti non si sono verificati casi/focolai delle malattie indicate al punto 10.1 oppure, qualora si sia verificato un caso di malattia, la preparazione delle carni destinate ad essere esportate verso la Comunità europea è stata autorizzata soltanto dopo la macellazione di tutti gli animali presenti, la rimozione di tutta la carne e la completa pulizia e disinfezione dello stabilimento effettuata sotto il controllo di un veterinario ufficiale;
10.6.	sono state ottenute e preparate senza entrare in contatto con altre carni che non soddisfano le condizioni sopra descritte.
<b>11.</b>	<b>Attestato relativo al benessere degli animali</b>
	Il sottoscritto, veterinario ufficiale, certifica che gli animali da cui provengono le carni fresche sopra descritte sono stati trattati nei macelli, prima e durante la macellazione o l'abbattimento, conformemente alle pertinenti disposizioni della normativa comunitaria (*).

(Signature of Official Veterinarian)



Model POR - Swine

Certificate Number \_\_\_\_\_

**Timbro ufficiale e firma**

Fatto a ..... il .....



(firma del veterinario ufficiale)

(nome in stampatello, qualifiche e titolo)

United States Department of Agriculture Seal

**Note:**

- (1) Carni fresche: tutte le parti, fresche, refrigerate o congelate, di animali domestici della specie suina (*Sus scrofa*), adatte al consumo umano, comprese le carni macinate congelate.
- (2) Attribuito dall'autorità competente.
- (3) Paese e codice del territorio come indicato nell'allegato II, parte 1, della decisione 79/542/CEE del Consiglio (come da ultimo modificata).
- (4) A seconda dei casi, devono essere indicati i numeri del vagone ferroviario o di targa dell'autocarro e il nome della nave. Ove noto, occorre indicare il numero di volo dell'aereo.  
In caso di trasporto in contenitori o scatole, il numero totale, i numeri di registrazione e i numeri di sigillo, se presenti, devono essere indicati al punto 7.3.
- (5) Cancellare se non pertinente.
- (6) Compilare se pertinente.
- (7) Se del caso, indicare "macinate". Se i tagli/pezzi sono congelati, indicare la data del congelamento (mm/aa).  
Carni macinate: carni che sono state sminuzzate o macinate in un tritacarne a vite senza fine, che devono essere state preparate esclusivamente con muscoli striati (compresi i tessuti grassi aderenti), ad esclusione del muscolo del cuore.
- (8) Per quanto riguarda le carni fresche, si applicano le disposizioni della direttiva 72/462/CEE del Consiglio (come da ultimo modificata). A partire dall'8 giugno 2003, le carni fresche devono provenire da stabilimenti che applicano controlli regolari delle condizioni igieniche previsti dalla decisione 2001/471/CE della Commissione (come da ultimo modificata). Per le carni macinate, si applicano anche le disposizioni della direttiva 94/65/CE del Consiglio (come da ultimo modificata). Per quanto riguarda le trichine, si applicano le disposizioni della direttiva 77/96/CEE del Consiglio (come da ultimo modificata). Per quanto riguarda le condizioni da rispettare per il benessere degli animali durante la macellazione, si applicano le disposizioni della direttiva 93/119/CE del Consiglio (come da ultimo modificata).
- (9) Garanzie supplementari da fornire ove richiesto nella colonna 5 "GS" dell'allegato II, parte 1, della decisione 79/542/CEE del Consiglio (come da ultimo modificata) con la lettera "D".  
Rifiuti di cucina: i rifiuti di cibi destinati al consumo umano provenienti da ristoranti, aziende di catering o cucine, compresi i rifiuti delle cucine industriali e i rifiuti domestici dell'allevatore o delle persone addette alla cura dei suini.
- (10) Data o date della macellazione. Le importazioni di tali carni non sono consentite qualora siano state ottenute da animali macellati prima della data di autorizzazione all'esportazione verso la Comunità europea dal territorio di cui alla nota 3, o durante un periodo in cui la Comunità europea ha adottato misure restrittive nei confronti dell'importazione di tali carni dallo stesso territorio.

\_\_\_\_\_  
(Signature of Official Veterinarian)